
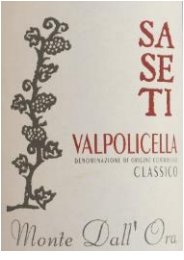




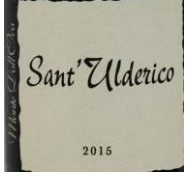


ヴェントウリーニ夫妻が“野生的環境”に惚れ込み、1995年に畑を購入しスタートしたワイナリー。アレックスンドラはピオディナミにも造詣が深い「考える人」で、夫のカルロは妥協のない実践家である。ブドウ畑はヴァルポリチェッラの歴史的ゾーンにありながら約20年も耕作放棄され、ほぼ敷に近い状態だった。標高250m前後に広がる5haの畑の大半は1950年植樹の古木がまだ多く残る。また「さくらんぼ畑と入り組むように広がるブドウ畑が、アマローネにさくらんぼの香りをもたらす」と、当主カルロ・ヴェントリーニ。畑の土も長年の手入れの行き届いた栽培で、歩くとしなやか。セラーでは2016年以降、発酵槽を少しずつ、ステンレスタンクからセメントタンクへと移行したことで、アタックの柔らかさが向上し、ふくよかさもより前面に出てきた。アマローネとリパッソ用の発酵槽は木製、さらに熟成も大樽で行う。とくにアマローネではそのまま4年以上熟成させ、更に1年の瓶熟成後にリリースしている。素晴らしいコンピを組むヴェントリーニ夫妻には、輝かしいヴァルポリチェッラの未来が懸かっている。

<p>◎Vino Bianco Frizzante - Vino da Sete</p> <p>ヴィーノ・ピアンコ・フリッツァンテ ヴィーノ・ダ・セーテ</p>				
	<p>品種：ガルガーネガ80% マルヴァジア20%</p> <p>植樹：1970年代</p> <p>畑 位置：標高400~500m、南西向き 土壌：石灰質、燧石（=火打石、石英の一種）を含む泥灰岩、氷河に削られた堆積岩</p>	<p>醸造</p>	<p>収穫後すぐに圧搾、モスト・フィオーレ（最初の圧搾から得られる果汁）を抽出</p> <p>ステンレスタンクにて、土着酵母で8~10日間醗酵、約5カ月間熟成</p> <p>アパッシメントしたブドウのモストを加えて瓶内で醗酵</p>	<p>備考</p> <p>冬の間、外に放置されたステンレスタンクで熟成された後、春に瓶詰めする際、醗酵前のレチョートを瓶内二次発酵用の糖分（と酵母）として加える。標高の高いサン・ジョルジオで栽培されたブドウが原料で、シャープな酸が特徴的。Vino da Sete（喉が潤いたときのワイン（日）=Vin de Soif（仏））の名の通り、フレッシュなハーブ感と果実味が飲み心地が良い。</p>
<p>●Valpolicella Classico - SASETI</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ サセーティ</p>				
	<p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナラ/オゼレータ10%</p> <p>植樹：1950年代~2000年代</p> <p>畑 位置：標高70~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、石灰質の石ころ</p>	<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で6~7日間醗酵</p> <p>ステンレスタンクとセメントタンクで数カ月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、カステルロットとサン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある段々畑。</p> <p>Sasetiとはヴァルポリチェッラの方言で、小さな石（Piccolo Sassi）を意味すると同時に、石ころ遊びの呼び名でもある。</p> <p>香豊かで軽やかな味わい。</p>
<p>●Valpolicella Classico Superiore - Camporeno</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スベリオレ カンポレンツォ</p>				
	<p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%</p> <p>植樹：2008年</p> <p>畑 位置：標高70~100m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、小石や泥</p>	<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で6~7日間醗酵</p> <p>25HLのオーク樽で約10カ月間熟成</p> <p>約12カ月の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある畑。</p> <p>2010年に友人のロレンツォから買い取った畑（カンポ）のため、『ロレンツォの畑（Campo di Lorenzo）』を略して、カンポレンツォとした。</p> <p>Sasetiよりも、色濃く、熟した果実を感じる。</p>
<p>●Valpolicella Classico Superiore - San Giorgio Alto</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スベリオレ サン・ジョルジオ・アルト</p>				
	<p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%</p> <p>植樹：2000年代</p> <p>畑 位置：標高400~500m、南西向き 土壌：石灰質、燧石（=火打石、石英の一種）を含む泥灰岩、氷河に削られた堆積岩</p>	<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で8~10日間醗酵</p> <p>25HLのオーク樽で12カ月間熟成</p> <p>約36カ月の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>サンタンブロージョ地区にあるサン・ジョルジオの小高い丘にある畑で、ヴァルポリチェッラ・クラッシコのエリアの中でも他のヴァルポリチェッラとは、最も方向性が違う地域。柔らかい甘みよりも、土壌と気候由来の、垂直的な鉱物感と、酸味が特徴的。</p> <p>2015VTが初リリース。カルロとアレックスンドラの二人が長年興味をもっていた地域で、2014年ようやく手に入れることができた。</p>

	<p align="center">●Valpolicella Classico Superiore Ripasso - SAUSTO ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオレ・リパッソ サウスト</p> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/オゼレータ10% 植樹：1950年代～2000年代 位置：標高70～200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、凝灰岩交じりの土壌</p> <p>醸造</p> <p>レチオート用にアパッシメントした陰干しブドウを絞った後の果皮を、ヴァルポリチェッラ・クラッシコに再スキコンタクト（リパッソ）させる伝統的な醸造方法 25HLのオーク樽で数カ月間熟成 約24～36カ月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、カステルロットとサン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある段々畑。</p> <p>備考 バランスが良く、エレガント。ヴァルポリチェッラ・リパッソであるサウストは、偉大なアマローネの弟分のような存在で、最初の一口から魅了されるワインである。</p>
	<p align="center">●Amarone della Valpolicella Classico - Stropa アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ ストロパ</p> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレツラ10% 樹齢：1950年代～2000年代 位置：標高150～200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p> <p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3カ月間アパッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約30日間のマセレーション醗酵、その間ピジャージュを行う 25HLのオーク樽で48カ月間の熟成 約36カ月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノのカステルロットの小高い丘にある畑。</p> <p>備考 冬の間にこの丘を吹き下ろす強風にも耐えうる、強くしなやかな柳の若枝（ストローパ）でブドウの蔓を結ぶ伝統的方法を用いて栽培しており、その象徴としてボトルの瓶口部分にも柳を結んでいる。</p>
	<p align="center">●Recioto della Valpolicella Classico - Sant'Ulderico (500ml) レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ サン・トゥルデリコ 500ml</p> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレツラ10% 樹齢：1950年代～2000年代 位置：標高150～200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p> <p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3カ月間以上アパッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約15日間のマセレーション、冬の寒い気温の中で自然醗酵させる、その間ピジャージュを行う 5Lのスラヴォニアンオーク樽とバリックで最低36カ月間熟成した後、瓶詰めさらに数年の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノのカステルロットの小高い丘にある畑。</p> <p>備考 鮮やかなルビーレッド。完熟したブルーベリーや、ドライフルーツ、ジャムなどのアロマ。口に含むと、香りから感じとれる風味が、豊かな果実味とともに改めて印象付けられる。しっかりとした骨格をそなえ、甘さと酸味のバランスがとれた甘口赤ワイン。</p>